

Tables de cuisson à gaz

EW30GC60IS



Brûleur Min-2-Max^{MD}

Équipée d'un brûleur étanche à double flamme, cette table de cuisson offre la plage de puissance des brûleurs la plus étendue de l'industrie pour une polyvalence sans égale : du mijotage à 450 B.T.U. à l'ébullition à 18 000 B.T.U.



Grilles continues

Conçues pour cuire plusieurs plats à la fois, à différentes températures, sur une seule table de cuisson. Ces grilles permettent de faire glisser facilement de brûleur en brûleur même les poêles et casseroles les plus lourdes sans avoir à les soulever.



Boutons de réglage de catégorie professionnelle

Permettent une cuisson précise grâce à une commande exacte et une meilleure prise.



Table de cuisson à cuvette profonde

Contient les éclaboussures pour en faciliter le nettoyage et abaisse la surface de cuisson au niveau du comptoir, ce qui permet de déplacer beaucoup plus facilement les casseroles.

TABLES DE CUISSON À GAZ DE 30"

Caractéristiques

Table de cuisson moulée à cuvette profonde	Oui
Commandes des brûleurs de catégorie professionnelle	Oui
Grilles continues	Oui
Brûleur étanche à double flamme Min-2-Max ^{MD} : 18 000 à 450 B.T.U.	1
Brûleur étanche de précision : 12 000 B.T.U.	1
Brûleur étanche de précision : 9 500 B.T.U.	1
Brûleur étanche de précision : 7 500 B.T.U.	1
Brûleur étanche de précision : 5 000 à 875 B.T.U.	1
Vannes de brûleur linéaires	Oui
Allumage électrique sans veilleuse	Oui

Accessoires

Ensemble d'installation pour comptoir en granit – PN# 903103-9010	En option
Gril/plaque chauffante – PN# 318251614	En option
Anneau de wok – PN# 318254309	En option
Plaque de mijotage – PN# 318254206	En option
Nécessaire de conversion au propane liquide	Compris

Caractéristiques techniques

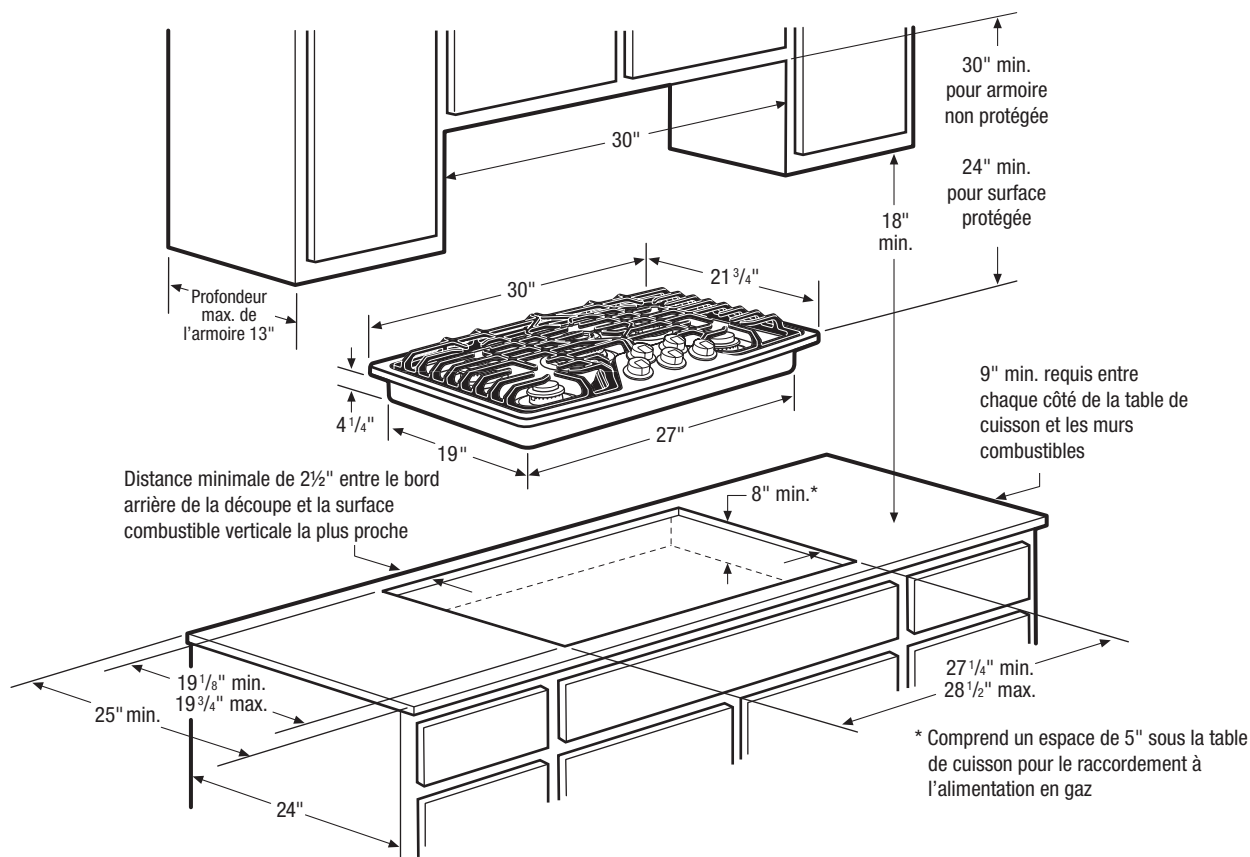
Couleur –	
Acier inoxydable	S
Dimensions du produit –	
Largeur	30"
Profondeur	21 3/4"
Hauteur (de la partie inférieure de la base à la face inférieure de la table de cuisson)	4 1/4"
Emplacement du point de raccordement de l'alimentation en gaz/électrique	À l'arrière, à droite
Tension	120 V/60 Hz/15 A
Puissance raccordée (kW) à 120 volts [†]	0,001
Câble électrique	Oui
Conforme aux normes d'installation combinée avec un four unique**	Oui
Conforme aux normes d'installation combinée avec ventilateur à tirage vers le bas**	Oui
Poids à l'expédition (approx.)	75 lb

[†]À utiliser avec un circuit bifilaire de 120 V dédié, câblé correctement et disposant d'un fil de terre séparé. Pour fonctionner en toute sécurité, l'appareil doit être relié à la terre.

**Conforme aux normes d'installation au-dessus de tout four mural unique Electrolux OU combinée avec tout ventilateur à tirage vers le bas Electrolux de 30".

REMARQUE : Toujours consulter le code électrique et le code d'installation d'appareils à gaz locaux ou nationaux. Consulter le guide d'installation du produit à www.appareilselectrolux.ca pour obtenir des instructions détaillées sur l'installation.

Les caractéristiques techniques peuvent changer.



Caractéristiques techniques de la table de cuisson à gaz de 30"

- Poids du produit : 70 lb
- Tension : 120 V/60 Hz/15 A
- Puissance raccordée (kW) à 120 volts = 0,001 kW (À utiliser avec un circuit bifilaire de 120 V dédié, câblé correctement et disposant d'un fil de terre séparé. Pour fonctionner en toute sécurité, l'appareil doit être relié à la terre.)
- Intensité à 120 volts = 1 A
- Toujours consulter le code électrique et/ou le code d'installation d'appareils à gaz locaux ou nationaux.
- Situer de préférence la prise de courant de 120 V mise à la terre à l'intérieur d'une surface de 8" de largeur sur 10" de hauteur, localisée 22" au-dessus du plancher et à 4" du côté droit de la table de cuisson. Laisser un accès libre à la face inférieure de la table de cuisson et à la boîte de connexion pour l'inspection et l'entretien.
- La table de cuisson est expédiée avec un régulateur de pression de 3/4" installé en usine.
- Un nécessaire de conversion au gaz de pétrole liquéfiés est inclus.
- La profondeur des armoires en surplomb ne doit pas dépasser 13".
- Laisser un espace d'au moins 30" entre la surface de cuisson et la face inférieure des armoires en surplomb en bois ou en métal non protégées.
- La distance horizontale minimale séparant les armoires en surplomb installées de part et d'autre de l'appareil ne doit pas être inférieure à 30".
- Laisser un dégagement d'au moins 24" lorsque la face inférieure des armoires en surplomb en bois ou en métal est protégée par un cellophane ignifugeant de plus de 1/8" couvert d'au moins une feuille d'acier n° 28 MSG, d'acier inoxydable de 0,015", d'aluminium de 0,024" ou de cuivre de 0,020".
- Laisser une distance minimale de 2 1/2" entre le bord arrière de la

découpe et la surface combustible la plus proche au-dessus du comptoir.

- Laisser un espace d'au moins 9" entre le bord de la table de cuisson et les murs combustibles de chaque côté de l'appareil.
- L'installation de tiroirs sous la table de cuisson exige un dégagement d'au moins 6 1/2" sous la surface du comptoir et un dégagement assuré pour le raccordement des alimentations en gaz et électrique.
- Pour réduire le risque d'incendie, s'il y a des armoires en surplomb, installer une hotte à cuisinière qui dépasse horizontalement le bas des armoires d'au moins 5".
- La table de cuisson à gaz de modèle EW30GC60I est conforme aux normes d'installation au-dessus de tout four électrique mural unique Electrolux. (Consulter la page Web des caractéristiques techniques de l'installation d'une table de cuisson à gaz au-dessus d'un four mural électrique unique de 27"/30".)
- La table de cuisson à gaz de modèle EW30GC60I est conforme aux normes d'installation avec tout ventilateur à tirage vers le bas Electrolux de 30". (Consulter la page Web du modèle précis de ventilateur à tirage vers le bas pour les directives détaillées de préparation du comptoir.)

Remarque : Ce document n'est destiné qu'à la planification. Pour les directives d'installation détaillées, veuillez consulter le guide d'installation du produit à appareilselectrolux.ca ou celui fourni avec le produit.

Accessoires en option

- Ensemble d'installation pour comptoir en granit – (PN# 903103-9010).
- Plaque de mijotage – (PN# 318254206).
- Anneau de wok – (PN# 318254309).